



Гороховий суп

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	25 хв
готування	
Порції	4

Світло-зелений, весняний суп із гороху з ароматною трав'яною олією та крем-фреш із м'ятою. Вишуканий стартер, який візуально та смаково передає суть весни.

Трав'яна олія

- 150 мл соняшникова олія
- 40 г петрушка, залишає лише
- 20 г кріп, залишає лише
- 15 г цибуля-різанець, грубо нарізаний

Гороховий суп

- 1 ст. л. оливкова олія
- 2 шалот, дрібно нарізаний
- 1 зубчик часнику, дрібно нарізаний
- 100 г селера-коренеплід, маленькими кубиками
- ½ ч.л. цукор
- деякі сіль
- 100 мл біле вино
- 650 мл овочевий бульйон
- 150 мл крем
- 500 г заморожений горох
- деякі сіль
- деякі перець





Подача

50 г крем-фреш

2 гілочки перцевої м'ята, тільки листя, дрібно нарізане

деякі сіль

деякі перець

Трав'яна олія

Нагрійте соняшникову олію на сковороді на середньому вогні (рівень 6) до приблизно 55 °C. Помістіть теплу олію з травами у блендер і змішуйте на високій швидкості приблизно 8 хвилин. Вистеліть сито марлею або тонкою тканинною для проціджування, обережно процідіть трав'яну олію, добре відтиснувши тканину. Вилийте трав'яну олію в пляшку, захищену від світла, дайте охолонути та зберігайте в холодильнику.

Гороховий суп

Розігрійте вершкове масло та оливкову олію на сковороді на середньо-високому вогні (рівень 6-7). Пасеруйте шалот, часник і селеру до прозорості. Додайте цукор і трохи солі, влийте біле вино та дайте трохи випаруватися. Додайте овочевий бульйон, накрийте кришкою і доведіть до кипіння на високому вогні (рівень 8). Зменште до низького або середнього рівня нагрівання (рівень 3-4) і тушуйте приблизно 15 хвилин. Додайте вершки та горох, тушуйте ще 5 хвилин. Пюруйте дрібно і пропустіть через дрібне сито назад у каструлю. Приправте суп сіллю та перцем

Покриття

Змішайте крем-фреш і м'яту, приправте сіллю та перцем. Подайте суп і завершіть м'ятним крем-фрешем та краплею трав'яної олії.

Акcesуари

Каструля (прибл. 16 см ø)

Каструля з кришкою (прибл. 20 см ø)

Додаткова інформація

Складено

07.04.2026

